

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                        |                                            |
|------------------------|--------------------------------------------|
| Vinho                  | Champagne Cattier Premier Cru Brut Antique |
| Vinícola               | Cattier                                    |
| Safra                  | N. V.                                      |
| País                   | França                                     |
| Região                 | Champagne 1er Cru                          |
| Tipo                   | espumante                                  |
| Castas                 | Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier     |
| Teor Alcoólico         | 12.5%                                      |
| Maturação              | 18 meses em contato com as leveduras       |
| Temperatura de Serviço | 8°C a 10°C                                 |
| Guarda                 | até 2024                                   |
| Decanter               | -                                          |
| Premiações             |                                            |

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

De propriedade da família **Cattier** desde **1625**, os vinhedos na província de **Chigny-les-Roses**, nos arredores de **Reims**, capital não-oficial de **Champagne**, passaram a receber maior atenção a partir de 1918, quando o soldado ferido durante a I Guerra Mundial e herdeiro Jean Cattier retornou a sua terra natal e retomou a tradição familiar da produção de vinhos espumantes.

Desde então, tem angariado fãs e prêmios no mundo todo, além do reconhecimento da própria indústria, que enxerga na Cattier uma **referência** para Champagne, dada sua contribuição à difusão do estilo e, também, sua importância comercial, visto que desde os anos 50 figura entre as casas com maior produção da famigerada A.O.C.

O seu **Antique** é um **Premier Cru** com **18 meses sur lie** que esbanja tipicidade, elegância e complexidade.

Traz aromas de frutas como ameixa, pêssego e morango, com um toque de laranja cristalizada, frutas secas como avelã, amêndoas e damasco, além de uma nuance de figo e uma nota amanteigada de brioche.

Em boca é harmônico e refinado, com acidez marcante, equilibrada pela intensidade de sabores, volume e complexidade, com raspas de laranja, mel, figo turco, casca de pão em um final amável, longo e mineral.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO amarelo palha com reflexos dourados, perlage fina e persistente



Análise olfativa

INTENSIDADE **baixa** **alta**

EVOLUÇÃO **primário** **terciário**

DESCRIÇÃO muito elegante e complexo traz notas de frutas (ameixa, pêssego e morango) com um toque de laranja cristalizada, frutas secas como avelã, amêndoas e damasco, além de figo e brioche



Análise gustativa

INTENSIDADE **baixa** **alta**

DOÇURA **seco** **doce**

ACIDEZ **baixa** **alta**

TANINO **baixa** **alta**

CORPO **leve** **encorpado**

PERSISTÊNCIA **curta** **longa**

DESCRIÇÃO harmônico e refinado, tem acidez marcante, equilibrada pela intensidade de sabores, volume e complexidade, com raspas de laranja, mel, figo turco, casca de pão em um final amável, longo e mineral



CULINÁRIA

CARNES **peixe** **crustáceo** **ave** **suíno**  
**cordeiro** **gado** **caça** **curada**

QUEIJOS **frescos** **moles** **médios** **duros**

DA TERRA **hortaliças** **legumes** **cereais** **cogumelos**

AMIDOS **massas** **risotos** **polenta** **tubérculos**

TEMPEROS **pimentas** **ervas** **especiarias** **aromáticos**

DOCES **oleoginosas** **frutas** **sobremesas** **chocolate**

DESCRIÇÃO robalo gratinado, bacalhau confitado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon blue, canapés e queijos